Four à micro-ondes plus grand que la normale

Guide d'utilisation et d'entretien

Modèle BMHC815

CONSIGNES IMPORTANTES DE SÉCURITÉ 24

Consignes de sécurité pour éviter une exposition excessive aux micro-ondes 26

Obtenir des resultats optimaux pour la cuisson . . 28

Fonctions 29

Manuel d'exploitation 31

Ustensiles de cuisine 40

Entretien et nettoyage 41

Dépannage 43

Garantie 44

Conservez ces instructions pour référence ultérieure.
Assurez-vous que le Guide d'utilisation et d'entretien reste avec le four.

Code N° : DE68-DE68-03482H

CONSIGNES IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

Installateur : Veuillez laisser ce guide avec cet appareil.
Utilisateur : Veuillez lire et conserver ce Guide d'utilisation et d'entretien pour référence ultérieure.
Conservez votre reçu et/ou un chèque barré comme preuve d'achat.
Numéro du modèle _____
Numéro de série_____
Date d'achat _____
Comme nous cherchons sans cesse à améliorer la qualité et les performances de nos appareils, nous devrons peut-être apporter des modifications à l'appareil sans réviser ce guide.
Pour toute question, contactez-nous :
Trans Global Service (TGS)
1-800-360-2742
Site Internet : http://www.transglobalservice.com

Ce que vous devez savoir sur les consignes de sécurité

Les consignes de sécurité Avertissement et Important de ce Guide d'utilisation et d'entretien ne sont pas réputées couvrir l'ensemble des conditions et des situations potentielles. Il convient de faire preuve de bon sens, de prudence et de discernement lors de l'installation, de l'entretien ou du fonctionnement du micro-ondes.

Contactez toujours le revendeur, le distributeur, le réparateur agréé ou le fabricant pour tout problème ou état suscitant l'incompréhension.

Apprenez à reconnaître les symboles, avis et étiquettes de sécurité

⚠ DANGER

DANGER – Risques immédiats **RESPONSABLES** de graves blessures ou de la mort.

⚠ AVERTISSEMENT

AVERTISSEMENT – Risques ou pratiques inadaptées **SUSCEPTIBLES** de causer de graves blessures ou la mort.

⚠ ATTENTION

ATTENTION – Risques ou pratiques inadaptées **SUSCEPTIBLES de causer des blessures moins importantes.**

⚠ ATTENTION

Pour écarter tout risque de dommages corporels ou matériels, observez les consignes suivantes :

1. **Ne faites pas** de friture dans le four. La graisse pourrait surchauffer et être dangereuse à manipuler.
2. **Ne faites** ni cuire ni réchauffer des œufs dans leur coquille ou avec leur jaune entier grâce à l'énergie des micro-ondes. La pression pourrait s'accumuler et exploser. Percez le jaune avec une fourchette ou un couteau avant la cuisson.
3. Percez la peau des pommes de terre, des tomates et autres aliments similaires avant de les cuire avec l'énergie des micro-ondes. Lorsque la peau est percée, la vapeur s'échappe régulièrement.
4. **Ne faites pas** fonctionner le four sans aliments dans la cavité du four.
5. Utilisez uniquement du pop-corn en sachets conçus pour une utilisation au micro-ondes et étiquetés comme tels. Le temps de cuisson varie en fonction de la puissance du four. Ne poursuivez pas la cuisson lorsque le maïs n'éclate plus. Le pop-corn pourrait roussir ou brûler. **Ne laissez pas** le four sans surveillance.
6. **N'utilisez pas** des thermomètres de cuisson classiques dans ce four. La plupart des thermomètres de cuisson contiennent du mercure et peuvent créer des arcs électriques, un dysfonctionnement ou des dégâts pour le four.
7. **N'utilisez pas** d'ustensiles métalliques dans ce four.
8. **N'utilisez jamais** de papier, de plastique ou d'autres matériaux combustibles non adaptés à la cuisson.
9. Lorsque vous utilisez du papier, du plastique ou d'autres matériaux combustibles, suivez les recommandations du fabricant quant à l'utilisation du produit.
10. **N'utilisez pas** de papier absorbant contenant du nylon ou d'autres fibres synthétiques. Les fibres synthétiques chauffées pourraient fondre et le papier pourrait s'enflammer.
11. **Ne réchauffez pas** des récipients ou des sachets en plastique hermétiquement fermés dans le four. Les aliments ou les liquides pourraient se dilater et entraîner la rupture du récipient ou du sachet. Percez ou ouvrez le récipient ou le sachet avant la cuisson.
12. Pour éviter tout dysfonctionnement d'un pacemaker, consultez votre médecin ou le fabricant du pacemaker à propos des effets de l'énergie des micro-ondes sur le pacemaker.

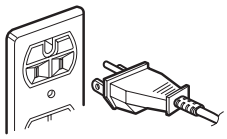
CONSERVEZ SOIGNEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

CONSIGNES IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

⚠ AVERTISSEMENT

Pour écarter tout risque de choc électrique ou de mort, ce four doit être mis à la terre et la prise ne doit pas être abîmée

Instructions pour la mise à la terre



Votre four DOIT être mis à la terre. La mise à la terre réduit le risque de choc électrique en fournissant un circuit de fuite au courant électrique en cas de court-circuit. Ce four est équipé d'un cordon d'alimentation doté d'un fil de masse et d'une prise de terre. La prise doit être branchée à une prise secteur correctement installée et mise à la terre. Voir les Instructions d'installation.

Contactez un technicien qualifié si vous ne comprenez pas les instructions de mise à la terre ou si un doute subsiste quant au raccordement correct du four à la terre.

N'utilisez pas de rallonge. Si le cordon d'alimentation du produit est trop court, faites installer une prise de terre par un électricien qualifié. Ce four doit être branché sur un circuit 60 hertz ne comportant aucun autre appareil et doté des caractéristiques nominales indiquées dans le tableau des caractéristiques techniques. Lorsque le four est branché sur un circuit comportant d'autres appareils, une augmentation du temps de cuisson peut être observée et les fusibles peuvent griller.

Le micro-ondes fonctionne sur le courant domestique standard, 110-120 V.

CONSERVEZ SOIGNEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

CONSIGNES IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

Consignes de sécurité pour éviter une exposition excessive aux micro-ondes

A. **NE FAITES JAMAIS** fonctionner le four avec la porte ouverte, ce qui vous exposerait à une quantité dangereuse de micro-ondes. Il est essentiel de ne jamais manipuler ou neutraliser les systèmes de verrouillage de sécurité.

B. **NE PLACEZ JAMAIS** un objet entre la face avant et la porte du four et ne laissez pas s'accumuler de la saleté ou des résidus de produit de nettoyage au niveau des joints.

C. **NE METTEZ PAS** le four en marche s'il est endommagé. Il est particulièrement important que la porte du four se ferme correctement et que les éléments suivants ne soient pas endommagés :
   1. la porte (tordue),
   2. les charnières et les loquets (cassés ou desserrés),
   3. les joints de la porte et les surfaces d'étanchéité.

D. Toute modification ou réparation du four doit être effectuée par un technicien qualifié.

⚠ AVERTISSEMENT

Il est possible que certains liquides, tels que l'eau, le café ou le thé, chauffent au-delà du point d'ébullition sans donner l'apparence de bouillir en raison de la tension superficielle du liquide. Les signes visibles de l'ébullition, telles que des bulles ou des frémissements, ne sont pas toujours présents lorsque vous sortez le récipient du four. **EN CONSEQUENCE, IL EST POSSIBLE QU'UN LIQUIDE TRES CHAUD SE METTE BRUSQUEMENT A BOUILLIR LORSQU'UNE CUILLERE OU UN AUTRE USTENSILE PENETRE DANS LE LIQUIDE.** Pour minimiser les risques de blessure :

1. **Ne faites jamais** trop chauffer un liquide.
2. Mélangez le liquide avant et au milieu de la cuisson.
3. **N'utilisez pas** des récipients à bord plat et à goulot étroit.
4. Après avoir réchauffé le liquide, laissez le récipient reposer dans le four pendant quelques instants, avant de le sortir.
5. Soyez extrêmement prudent lorsque vous insérez une cuillère ou un autre ustensile dans le liquide chauffé.

CONSERVEZ SOIGNEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

CONSIGNES IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

⚠ AVERTISSEMENT

Lorsque vous utilisez un appareil électrique, quel qu'il soit, respectez strictement les consignes de sécurité pour réduire les risques de brûlure, de choc électrique, d'incendie, de blessure ou d'exposition à une quantité excessive de micro-ondes.

1. **LISEZ** attentivement toutes les consignes avant d'utiliser le four.
2. **LISEZ ET OBSERVEZ** les consignes spécifiques, dans la section « CONSIGNES DE SECURITE POUR EVITER UNE EXPOSITION EXCESSIVE AUX MICRO-ONDES », page 26.
3. Installez ou positionnez l'appareil **CONFORMEMENT** aux instructions d'installation de ce manuel.
4. Certains produits, comme des œufs entiers et des récipients hermétiquement clos (bocaux en verre fermés, par exemple) peuvent exploser et **NE DOIVENT PAS** être **RECHAUFFES** dans ce four.
5. Utilisez ce four **UNIQUEMENT** pour les usages décrits dans ce manuel. N'utilisez jamais de produits ou de vapeurs chimiques corrosives dans le four. Ce type de four est spécifiquement conçu pour réchauffer, cuire ou sécher des aliments. Il n'est pas conçu pour un usage industriel ou en laboratoire.
6. Comme pour tout autre appareil électrique, appliquez une **SURVEILLANCE ETROITE** en cas d'utilisation de l'appareil par un **ENFANT** ou une **PERSONNE INFIRME**.
7. Voir les instructions de nettoyage de la porte à la section Entretien et nettoyage.
8. Les petits pots pour bébés doivent être ouverts lors du réchauffage, leur contenu doit être mélangé ou secoué avant d'être consommé afin d'éviter les brûlures.
9. **N'UTILISEZ PAS** ce four à des fins commerciales. Il est prévu pour un usage domestique uniquement.
10. **NE CHAUFFEZ PAS** les biberons le four.
11. **NE METTEZ PAS** ce four en marche si son cordon ou sa prise d'alimentation est endommagé(e), s'il ne fonctionne pas correctement, s'il a lui-même été endommagé ou s'il est tombé.
12. Toute opération de maintenance sur ce four (et son cordon d'alimentation) doit être effectuée **UNIQUEMENT** par un technicien qualifié. La maintenance de ce four nécessite des outils spéciaux. Contactez le centre de services agréé le plus proche pour toute opération de test, de réparation ou de réglage.
13. **NE COUVREZ** et ne bloquez jamais les orifices de ventilation ou des filtres de ce four.
14. **NE STOCKEZ PAS** ce four en extérieur. **N'UTILISEZ PAS** ce produit à proximité d'un point d'eau, par exemple à côté d'un évier de cuisine, dans un sous-sol humide, à proximité d'une piscine, etc.
15. **N'IMMERGEZ** jamais le cordon ou la prise d'alimentation de l'appareil dans l'eau.
16. Conservez le cordon d'alimentation **A DISTANCE** de toute surface **CHAUDE**.
17. **NE LAISSEZ PAS** le cordon pendre sur le bord d'une table ou d'un plan de travail.
18. Nettoyez fréquemment le système de ventilation.
19. **NE LAISSEZ PAS** de la graisse s'accumuler dans la ventilation ou sur les filtres.
20. Faites preuve de prudence lorsque vous nettoyez les filtres du système de ventilation. Des agents de nettoyage corrosifs, comme les nettoyants pour four à base de lessive de soude, peuvent endommager les filtres.
21. Lorsque de la nourriture flambée se trouve en dessous de la hotte, mettez le ventilateur en marche.
22. Ce four peut être utilisé au-dessus d'un équipement de cuisson au gaz ou électrique mesurant au maximum 91,5 cm de large.

⚠ ATTENTION

Pour écarter les risques d'incendie dans le four :

a. **NE LAISSEZ PAS cuire les aliments trop longtemps.** Surveillez attentivement le four lorsque du papier, du plastique ou d'autres matériaux combustibles sont placés dans le four pour faciliter la cuisson.

b. Retirez les liens de fermeture des sachets en papier ou en plastique avant de placer les sachets dans le four.

c. Si les matériaux placés à l'intérieur du four prennent feu, laissez la porte du four **FERMEE**, mettez le four hors tension, débranchez le cordon d'alimentation ou coupez l'alimentation au niveau du panneau électrique (fusible ou disjoncteur).

d. **N'UTILISEZ PAS** la cavité du four comme lieu de stockage. **NE LAISSEZ PAS** des produits contenant du papier, des ustensiles de cuisine ou des aliments dans la cavité lorsque vous ne l'utilisez pas.

CONSERVEZ SOIGNEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

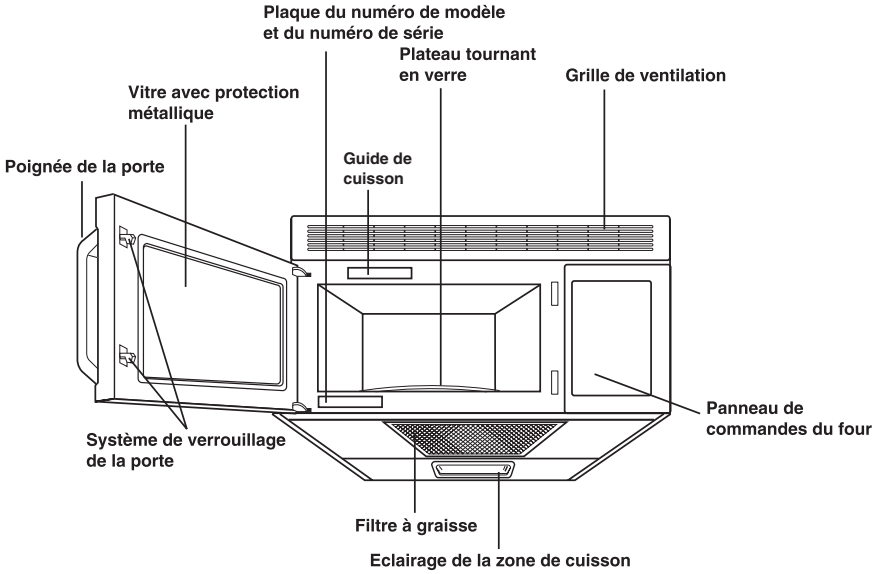
Obtenir des resultats optimaux pour la cuisson

Pour tirer le meilleur parti de votre four à micro-ondes, lisez et suivez les directives ci-dessous.

- **Température de stockage :** Les aliments qui sortent du congélateur ou du réfrigérateur mettent plus longtemps à cuire que les mêmes aliments à température ambiante.

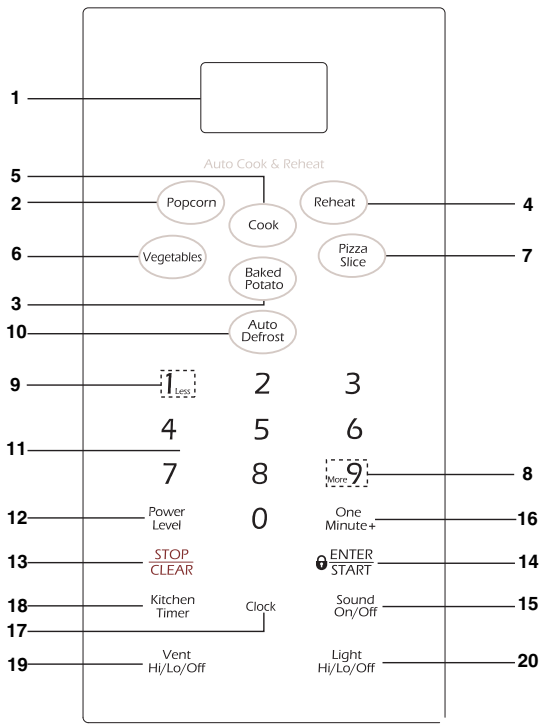
  Le temps indiqué dans les recettes de ce livre est basé sur la température normale de stockage des aliments.
- **Taille :** Les petits morceaux d'aliments cuisent plus vite que les gros morceaux ; des morceaux de taille et de forme similaires cuisent de façon plus régulière. Pour une cuisson régulière, réduisez la puissance lors de la cuisson de gros morceaux d'aliments.
- **Humidité naturelle :** Les aliments très humides cuisent de façon plus régulière car l'énergie des micro-ondes est attirée par les molécules d'eau.
- **Mélangez** les aliments de l'extérieur vers le centre, notamment les plats en sauce et les légumes, afin de répartir correctement la chaleur et d'accélérer la cuisson. Il n'est pas nécessaire de mélanger constamment.
- **Retournez** les aliments comme les côtes de porc, les pommes de terre au four ou le chou-fleur à la moitié du temps de cuisson, afin d'exposer tous les côtés de façon homogène à l'énergie des micro-ondes.
- **Placez** les parties délicates des aliments, comme les pointes d'asperges, vers le centre du plat.
- **Disposez** les aliments de forme différente, tels que des morceaux de poulet ou des darnes de saumon, en plaçant la partie la plus épaisse vers l'extérieur du plat.
- **Protégez,** avec de **petits** morceaux de papier aluminium, les parties des aliments qui cuisent vite, comme les ailes et les cuisses de volaille.
- **Laissez reposer :** Après avoir sorti les aliments du micro-ondes, couvrez-les avec du papier aluminium et laissez-les reposer pour terminer la cuisson à cœur et éviter que les bords extérieurs ne soient trop cuits. La durée du repos dépend de la densité et de la surface de l'aliment.
- **Envelopper dans du papier paraffiné ou absorbant :** Les sandwiches et beaucoup d'autres aliments contenant du pain précuit doivent être enveloppés avant de passer au micro-ondes pour éviter qu'ils ne sèchent.

Fonctions



CARACTERISTIQUES DU FOUR

Alimentation	120 V CA, 60 Hz
Alimentation d'entrée	1500 W
Puissance de cuisson	900 W (norme CEI 60705)
Fréquence	2450 MHz
Courant nominal	13 A
Dimensions extérieures (L x H x P)	759 x 419 x 381 mm
Volume intérieur	42,5 L
Poids net	20,5 kg



BMHC815

Fonctions

CARACTERISTIQUES

1. **CADRAN D'AFFICHAGE :**Le cadran d'affichage comporte une horloge et des indicateurs de l'heure, des réglages du temps de cuisson et des fonctions de cuisson sélectionnées.
2. **POPCORN (POP-CORN):** Appuyez sur ce bouton lorsque vous faites du pop-corn dans votre four à micro-ondes. Voir page 34 pour plus d'informations.
3. **BAKED POTATO (POMME DE TERRE AU FOUR):** Appuyez sur ce bouton pour cuire des pommes de terre. Voir page 34 pour plus d'informations.
4. **REHEAT (RECHAUFFAGE):** Appuyez sur ce bouton pour réchauffer un plat cuisiné, un plat en sauce et des pâtes. Voir page 34 pour plus d'informations.
5. **COOK (CUISSON):** Appuyez sur ce bouton pour cuire un liquide, du bacon, un plat surgelé, un petit-déjeuner surgelé. Voir page 35 pour plus d'informations.
6. **VEGETABLES (LEGUMES):** Appuyez sur ce bouton pour cuire des légumes frais ou surgelés. Voir page 34 pour plus d'informations.
7. **PIZZA SLICE (PART DE PIZZA) :** Appuyez sur ce bouton pour réchauffer de la pizza. Voir page 34 pour plus d'informations.
8. **MORE (PLUS):** Appuyez sur ce bouton pour augmenter le temps de cuisson. Voir page 32 pour plus d'informations.
9. **LESS (MOINS):** Appuyez sur ce bouton pour diminuer le temps de cuisson. Voir page 32 pour plus d'informations.
10. **AUTO DEFROST (DECONGELATION AUTOMATIQUE):** Appuyez sur ce bouton pour décongeler les aliments en fonction du poids entré. Voir page 37 pour plus d'informations.
11. **NUMBER (CHIFFRE):** Appuyez sur les boutons du pavé numérique pour entrer un temps de cuisson, un niveau de puissance, des quantités ou des poids.
12. **POWER LEVEL (NIVEAU DE PUISSANCE):** Appuyez sur ce bouton pour sélectionner un niveau de puissance de cuisson.
13. **STOP/CLEAR (STOP/ ANNULER):** Appuyez sur ce bouton pour arrêter le four ou annuler toutes les entrées.
14. **ENTER/START (ENTREE/ DEPART):** Appuyez sur ce bouton pour lancer une fonction. Si vous ouvrez la porte après le début de la cuisson, appuyez à nouveau sur ENTER/START (ENTREE/ DEPART).
15. **SOUND ON/OFF (SON ACTIVE/ DESACTIVE):** Appuyez sur ce bouton pour désactiver le son. OFF (ARRET) apparaît dans le cadran d'affichage.
16. **ONE MINUTE+ (UNO MINUTE+) :** Appuyez sur ce bouton pour régler et lancer rapidement la cuisson au niveau de puissance maximal. Voir page 31 pour plus d'informations.
17. **CLOCK (HORLOGE):** Appuyez sur ce bouton pour entrer l'heure. Voir page 31 pour plus d'informations.
18. **KITCHEN TIMER (MINUTEUR DE CUISSON):** Appuyez sur ce bouton pour régler le minuteur de cuisson. Voir page 31 pour plus d'informations.
19. **VENT HI/LO/OFF (VENTILATION FORTE/FAIBLE/ARRET):** Appuyez sur ce bouton pour mettre en marche ou arrêter le ventilateur. Voir page 31 pour plus d'informations.
20. **LIGHT HI/LO/OFF (LUMIERE FORTE/FAIBLE/ARRET):** Appuyez sur ce bouton pour allumer l'éclairage de la zone de cuisson. Voir page 31 pour plus d'informations.

Manuel d'exploitation

POUR EN SAVOIR PLUS SUR VOTRE FOUR A MICRO-ONDES

Cette section détaille les concepts sous-jacents à la cuisson micro-ondes et vous présente les bases indispensables pour faire fonctionner votre four à micro-ondes. Veuillez lire ces informations avant toute utilisation.

⚠ ATTENTION

- Afin d'écarter tout risque de dommages corporels ou matériels, n'utilisez pas le four lorsqu'il est vide.
- Afin d'écarter tout risque de dommages corporels ou matériels, n'utilisez ni grès, ni papier d'aluminium, ni ustensiles métalliques ou décorés avec du métal dans ce four.

CLOCK (HORLOGE)

Exemple : Pour régler 8h00.

Clock — 1. Appuyez sur le bouton **CLOCK (HORLOGE)**.

8 0 0 — 2. Entrez l'heure en utilisant le pavé numérique.

ENTER START — 3. Appuyez sur le bouton **ENTER/START (ENTREE/DEPART)**.

KITCHEN TIMER (MINUTEUR DE CUISSON)

Vous pouvez utiliser votre four à micro-ondes comme minuteur. Utiliser le minuteur pour minuter jusqu'à 99 minutes, 99 secondes.

Exemple : Pour régler 3 minutes.

Kitchen Timer — 1. Appuyez sur le bouton **KITCHEN TIMER (MINUTEUR DE CUISSON).**

3 0 0 — 2. Entrez l'heure en utilisant le pavé numérique.

ENTER START — 3. Appuyez sur le bouton **ENTER/START (ENTREE/DEPART).**

Lorsque le temps s'est écoulé, vous entendez plusieurs bips et **End** (Fin) s'affiche.

SOUND ON/OFF (SON ACTIVE/DESACTIVE)

Sound On/Off — 1. Appuyez sur le bouton **SOUND ON/OFF (SON ACTIVE/DESACTIVE)**. Le cadran affiche On (Activé).

Sound On/Off — 2. Appuyez sur le bouton **SOUND ON/OFF (SON ACTIVE/DESACTIVE)**. Le cadran affiche OFF (DESACTIVE).

ENTER START — 3. Appuyez sur le bouton **ENTER/START (ENTREE/DEPART)**. Le cadran affiche de nouveau l'horloge.

VENT HI/LO/OFF (VENTILATION FORTE/ FAIBLE/ARRET)

La ventilation élimine la vapeur d'eau et les autres vapeurs provenant de la surface de cuisson. La ventilation fonctionne en vitesse lente à chaque utilisation du four.

Vent Hi/Lo/Off — Pour faire fonctionner manuellement la ventilation : Appuyez sur **VENT (VENTILATION)** une fois pour obtenir une vitesse élevée du ventilateur, deux fois pour une vitesse lente ou trois fois pour désactiver le ventilateur.

REMARQUE :

- Si la température monte trop autour du four à micro-ondes, le ventilateur de l'évacuation est automatiquement activé sur le réglage LOW (FAIBLE) pour refroidir le four. Il s'arrête de lui-même lorsque les parois internes du four sont froides. Dans ce cas, le ventilateur ne peut pas être éteint.

CHILD LOCK (SECURITE ENFANT)

Vous pouvez verrouiller le panneau de commandes pour empêcher que le micro-ondes ne soit accidentellement activé ou utilisé par des enfants.

La fonction Child Lock (Sécurité enfant) est également utile pour nettoyer le panneau de commandes. La fonction Child Lock (Sécurité enfant) empêche toute programmation accidentelle lorsque vous essuyez le panneau de commandes.

Exemple : Pour activer la sécurité enfant.

ENTER START — Appuyez sur le bouton **ENTER/START (ENTREE/ DEPART)** et maintenez-le enfoncé pendant plus de **3** secondes. **L** s'affiche dans le cadran et un bip est émis.

Exemple : Pour désactiver la sécurité enfant.

ENTER START — Appuyez sur le bouton **ENTER/START (ENTREE/ DEPART)** et maintenez-le enfoncé pendant plus de **3** secondes. **L** disparaît et un bip est émis.

LIGHT HI/LO/OFF (LUMIERE FORTE/FAIBLE/ARRET)

Light Hi/Lo/Off — Appuyez sur le bouton **LIGHT HI/LO/OFF (LUMIERE HI/LO/OFF)** une fois pour un éclairage intense, deux fois pour l'éclairage de nuit ou trois fois pour éteindre l'éclairage.

ONE MINUTE+ (UNO MINUTE+)

Gagnez du temps grâce à cette commande simplifiée, qui vous permet de régler et lancer rapidement la cuisson micro-ondes sans même appuyer sur le bouton **ENTER/ START (ENTREE/ DEPART)** au niveau de puissance maximum.

Exemple : Pour régler ONE MINUTE+ (UNO MINUTE+) sur 4 minutes.

One Minute+ — Appuyez 4 fois sur le bouton **ONE MINUTE+ (UNO MINUTE+)**. Le four débute la cuisson et le cadran affiche le décompte du temps.

Manuel d'exploitation

MODE DE DEMONSTRATION

Vous pouvez utiliser le Mode de démonstration pour voir comment fonctionne le four, sans qu'une cuisson soit lancée.

0 1 Less — Appuyez simultanément sur les boutons **0** et **1**.

Pour désactiver le mode de démonstration, répétez l'étape 1 ci-dessus.

MORE/LESS (PLUS/ MOINS)

Les boutons **More(9)/Less(1) (Plus/ Moins)** vous permettent d'ajuster les temps de cuisson prédéfinis. Ils ne fonctionnent qu'en mode Reheat (Réchauffage), Kitchen Timer (Minuteur de cuisson), One Minute+ (Une Minute+) ou Time Cook (Cuisson avec minuterie). Utilisez les boutons **More(9)/Less(1) (Plus/ Moins)** uniquement lorsque vous avez déjà commencé la cuisson avec l'une des procédures suivantes.

More 9 — 1. Pour AUGMENTER le temps de cuisson d'une procédure de cuisson automatique : Appuyez sur le bouton **MORE (PLUS)** (9).

1 Less — 2. Pour DIMINUER le temps de cuisson d'une procédure de cuisson automatique : Appuyez sur le bouton **LESS (MOINS)** (1).

CUISSON AUX NIVEAUX DE PUISSANCE ELEVES

Exemple : Pour cuire des aliments pendant 8 minutes et 30 secondes à la puissance maximum.

8 3 0 — 1. Entrez le temps de cuisson.

ENTER START — 2. Appuyez sur le bouton **ENTER/ START (ENTREE/ DEPART)**.

Lorsque le temps de cuisson s'est écoulé, vous entendez quatre bips et **End (Fin)** s'affiche.

CUISSON AUX NIVEAUX DE PUISSANCE INFERIEURS

La cuisson à la puissance MAXIMUM n'offre pas toujours des résultats optimaux pour les aliments demandant une cuisson plus lente, comme les rôtis, les produits de boulangerie et pâtisserie ou les crèmes. Votre four dispose de 9 réglages de puissance en plus de HIGH (MAXIMUM).

Exemple : Pour cuire des aliments pendant 7 minutes et 30 secondes à une puissance de 70 %.

7 3 0 — 1. Entrez le temps de cuisson.

Power Level — 2. Appuyez sur le bouton **POWER LEVEL (NIVEAU DE PUISSANCE)**.

7 — 3. Entrez le niveau de puissance.

ENTER START — 4. Appuyez sur le bouton **ENTER/ START (ENTREE/ DEPART).**

Lorsque le temps de cuisson s'est écoulé, vous entendez quatre bips et **End (Fin)** s'affiche.

Voir le Guide de cuisson pour les Niveaux de puissance, page 33.

CUISSON AVEC PLUS D'UN CYCLE DE CUISSON

Pour des résultats optimaux, certaines recettes exigent un certain niveau de puissance pendant un laps de temps défini, puis un autre Niveau de puissance pendant un autre laps de temps. Votre four peut être réglé pour passer automatiquement de l'un à l'autre et enchaîner ainsi jusqu'à trois cycles, si le premier cycle de cuisson est la décongélation.

Exemple : Pour cuire des aliments pendant 3 minutes à une puissance de 90 %, puis pendant 7 minutes et 30 secondes à une puissance de 70 %.

3 0 0 — 1. Entrez le premier temps de cuisson.

Power Level — 2. Appuyez sur le bouton **POWER LEVEL (NIVEAU DE PUISSANCE)**.

More 9 — 3. Entrez le niveau de puissance.

7 3 0 — 4. Entrez le deuxième temps de cuisson.

Power Level — 5. Appuyez sur le bouton **POWER LEVEL (NIVEAU DE PUISSANCE)**.

7 — 6. Entrez le niveau de puissance.

ENTER START — 7. Appuyez sur le bouton **ENTER/ START (ENTREE/ DEPART)**.

Lorsque le temps de cuisson s'est écoulé, vous entendez quatre bips et **End (Fin)** s'affiche.

Manuel d'exploitation

GUIDE DE CUISSON POUR LES NIVEAUX DE PUISSANCE INFERIEURS

Les 9 niveaux de puissance en plus de HIGH (MAXIMUM) vous permettent de choisir le niveau de puissance le plus adapté à l'aliment en cours de cuisson. Le tableau ci-dessous répertorie tous les niveaux de puissance, des exemples d'aliments dont la cuisson est optimale pour chaque niveau et la puissance micro-ondes utilisée.

NIVEAU DE PUISSANCE	PUISSANCE MICRO-ONDES	UTILISATION
10 High	100%	• Faire bouillir de l'eau. • Faire cuire du bœuf haché. • Faire du caramel. • Faire cuire des fruits et légumes frais. • Faire cuire du poisson et de la volaille. • Préchauffer un plat à gratin. • Réchauffer des boissons. • Faire cuire des tranches de bacon.
9	90%	• Réchauffer rapidement des tranches de viande. • Faire sauter des oignons, du céleri et du poivron vert.
8	80%	• Tout réchauffer. • Faire cuire des œufs brouillés.
7	70%	• Faire cuire du pain et des produits céréaliers. • Faire cuire des plats au fromage, du veau. • Faire cuire des gâteaux, des muffins, des brownies, des gâteaux individuels.
6	60%	• Faire cuire des pâtes.
5	50%	• Faire cuire de la viande, une volaille entière. • Faire cuire une crème. • Faire cuire un poulet ou une dinde entier(ère), des côtes levées, un carré d'agneau, un rôti de surlonge.
4	40%	• Faire cuire des morceaux de viande moins tendres. • Réchauffer des plats cuisines surgelés.
3	30%	• Décongeler de la viande, de la volaille et des fruits de mer. • Faire cuire des aliments en petite quantité. • Terminer la cuisson d'un plat en sauce, d'un morceau de bœuf et de certaines sauces.
2	20%	• Ramollir du beurre et du fromage à tartiner. • Chauffer des aliments en petite quantité.
1	10%	• Ramollir de la crème glacée. • Faire lever une pâte à la levure.

POPCORN (POP-CORN)

⚠ ATTENTION

- NE LAISSEZ PAS le four à micro-ondes sans surveillance lorsque vous faites du pop-corn.

La fonction **POPCORN** (POP-CORN) vous permet de préparer des sachets de 85 et 100 g de pop-corn préemballé spécial micro-ondes. Ne chauffez qu'un seul paquet à la fois. Si vous utilisez une machine à pop-corn spéciale micro-ondes, suivez les instructions du fabricant.

Pour régler correctement votre four à micro-ondes, suivez ce tableau :

Taille du sachet (g)	Appuyez sur le bouton
3.5	une fois
3.0 - 3.5	deux fois

Exemple : Pour faire un sachet de 100 g.

Popcorn

1. Appuyez une fois sur le bouton **Popcorn** (Pop-corn).
2. Le four démarre automatiquement.

Lorsque le temps de cuisson s'est écoulé, vous entendez quatre bips et **End (Fin)** s'affiche.

Quantités recommandées : 80 à 100 g.

IMPORTANT :
Lors de l'utilisation de la fonction Auto Cook (Cuisson auto), le four doit refroidir pendant 5 minutes entre chaque cycle, sinon la cuisson ne s'effectuera pas correctement.

BAKED POTATO (POMME DE TERRE AU FOUR)

Le bouton **BAKED POTATO** (POMME DE TERRE AU FOUR) vous permet de préparer des pommes de terre avec les temps et puissances de cuisson prédéfinies. Vous pouvez choisir de 1 à 4 pommes de terre.

REMARQUE :

- Temps de cuisson basés sur une pomme de terre moyenne (225 à 285 g).
- Avant la cuisson, piquez les pommes de terre plusieurs fois à l'aide d'une fourchette.
- Après la cuisson, laissez reposer 5 minutes.

Exemple : Pour cuire 2 pommes de terre.

Baked Potato

1. Appuyez deux fois sur le bouton **Baked Potato** (Pomme de terre cuite).
2. Le four démarre automatiquement.

Lorsque le temps de cuisson s'est écoulé, vous entendez quatre bips et **End (Fin)** s'affiche.

Quantités recommandées :
1 à 4 pommes de terre (de 225 à 285 g chacune).

PIZZA SLICE (PART DE PIZZA)

La fonction **PIZZA SLICE** (PART DE PIZZA) vous permet de réchauffer jusqu'à trois parts de pizza de 85 à 140 g chacune.

Exemple : Pour réchauffer 1 part de pizza.

Pizza Slice

1. Appuyez une fois sur le bouton **Pizza Slice** (Part de pizza).
2. Le four démarre automatiquement.

Lorsque le temps de cuisson s'est écoulé, vous entendez quatre bips et **End (Fin)** s'affiche.

Quantités recommandées : 1 à 3 arts (de 85 à 140 g chacune).

REMARQUE :
Utilisez les touches **More(9)/ Less(1) (Plus/Moins)** pour adapter la température à vos besoins.

VEGETABLES (LEGUMES)

Le bouton **VEGETABLES** (LEGUMES) vous permet de préparer des légumes avec les temps et puissances de cuisson prédéfinies.

La fonction VEGETABLES (Légumes) offre deux catégories présélectionnées (frais et congelés), chacune proposant un choix de 1 à 4 portions.

Exemple : Pour cuire 2 portions de légumes surgelés.

Vegetables

1. Appuyez une fois sur le bouton **Vegetables (Légumes)**.

2

2. Entrez la taille de portion (1 à 4) à l'aide des touches numériques.

ENTER START

3. Appuyez sur le bouton **ENTER/ START (ENTREE/ DEPART)**.

Lorsque le temps de cuisson s'est écoulé, vous entendez quatre bips et **End (Fin)** s'affiche.

REMARQUE :
Si les aliments ne sont pas entièrement cuits ou réchauffés avec la fonction Auto Cook (Cuisson auto), achevez la cuisson à l'aide des fonctions Power level (Niveau de puissance) et Cooking time (Temps de cuisson).
N'UTILISEZ PLUS la touche Auto Cook (Cuisson auto).

Manuel d'exploitation

COOK (CUISSON)

La fonction **COOK (CUISSON)** propose quatre catégories de cuisson prédéfinies.

Exemple : Pour cuire un plat surgelé de 225 g.

Cook 1. Appuyez 3 fois sur le bouton **Cook**

3 2. Les touches numériques permettent d'entrer la quantité, la taille de portion ou le poids.

ENTER START 3. Appuyez sur le bouton **ENTER/START (ENTREE/DEPART)**.

Lorsque le temps de cuisson s'est écoulé, vous entendez quatre bips et **End (Fin)** s'affiche.

Catégorie	Appuyez sur le bouton	Affichage
Boissons	une fois	Ac-1
Bacon	deux fois	Ac-2
Plat surgelé	3 fois	Ac-3
Petit déjeuner surgelé	4 fois	Ac-4

TABLEAU DE CUISSON AUTOMATIQUE

CATEGORIE		INSTRUCTIONS	QUANTITE
Pop-corn		Faites chauffer un seul sachet de pop-corn à la fois (sachet spécial four à micro-ondes). Faites attention lorsque vous sortez le sachet chaud du four et lorsque vous l'ouvrez. Laissez le four refroidir pendant 5 minutes au moins avant de l'utiliser de nouveau.	80 à 100 g, 1 sachet
Pommes de terre		Piquez les pommes de terre plusieurs fois à l'aide d'une fourchette. Placez-les en étoile sur le plateau tournant. Laissez reposer 3 à 5 minutes. Laissez le four refroidir pendant 5 minutes au moins avant de l'utiliser de nouveau. Utilisez la touche **More (Plus) (9)** lorsque vous cuisez de grosses pommes de terre.	1 à 4 pommes de terre
VEGETABLES (LEGUMES)	(Fr-1) Légumes frais	Placez les légumes frais dans un plat en céramique, en verre ou en plastique, utilisable en four à micro-ondes, et ajoutez 2 à 4 cuillères à soupe d'eau. Durant la cuisson, couvrez à l'aide d'un couvercle ou d'un film plastique percé, puis mélangez avant de laisser reposer. Laissez le four refroidir pendant 5 minutes au moins avant de l'utiliser de nouveau. Utilisez la touche **More(9)** (Plus) lorsque vous cuisez des légumes denses tels que des carottes ou des brocolis.	1 à 4 portions
	(Fr-2) Légumes surgelés	Placez les légumes surgelés dans un plat en céramique, en verre ou en plastique, utilisable en four à micro-ondes, et ajoutez 2 à 4 cuillères à soupe d'eau. Durant la cuisson, couvrez à l'aide d'un couvercle ou d'un film plastique percé, puis mélangez avant de laisser reposer. Laissez le four refroidir pendant 5 minutes au moins avant de l'utiliser de nouveau. Utilisez la touche **More(9)** (Plus) lorsque vous cuisez des légumes denses tels que des carottes ou des brocolis.	1 à 4 portions
Part de pizza		Placez 1 à 3 parts de pizza dans un plat utilisable en four à micro-ondes, en plaçant la partie large vers l'extérieur du plat. Les parts ne doivent pas dépasser du plat. Ne couvrez pas. Laissez le four refroidir pendant 5 minutes au moins avant de l'utiliser de nouveau. Utilisez le bouton **More(9)** (Plus) afin d'augmenter le temps de réchauffage pour une pizza épaisse et croustillante.	1 à 3 parts
COOK (CUISSON)	(Ac-1) Boissons	Utilisez une tasse ou une chope pour mesurer les ingrédients ; ne couvrez pas. Placez la boisson dans le four. Mélangez bien après le réchauffage. Laissez le four refroidir pendant 5 minutes au moins avant de l'utiliser de nouveau. Remarque : • Temps de réchauffage basés sur une tasse de 230 g. • Les boissons réchauffées avec cette fonction peuvent être très chaudes. • Manipulez le récipient avec précaution.	0,5 tasse 1 tasse 2 tasses
	(Ac-2) Bacon	Placez deux feuilles d'essuie-tout sur une assiette et posez y les tranches de bacon, sans qu'elles se chevauchent. Couvrez le bacon avec de l'essuie-tout. Retirez les feuilles de papier essuie-tout juste après la cuisson. Utilisez les boutons **More(9)** ou **Less(1)** (Plus ou Moins) pour que le bacon soit croustillant à souhait.	2 à 6 parts
	(Ac-3) Plat surgelé	Retirez le plat de son emballage et observez les instructions fournies sur la boîte (couvercle et temps de repos). Laissez le four refroidir pendant 5 minutes au moins avant de l'utiliser de nouveau.	230 à 400 g
	(Ac-4) Petit déjeuner surgelé	Observez les instructions fournies sur l'emballage (couvercle et temps de repos). Observez ce bouton pour les sandwichs surgelés, les petits déjeuners, etc. Laissez le four refroidir pendant 5 minutes au moins avant de l'utiliser de nouveau.	115 à 230 g

Remarques :
Chaque personne a ses propres préférences en ce qui concerne la température des aliments. Utilisez les boutons **More(9)/Less(1) (Plus/Moins)** pour adapter la température à vos besoins.

Manuel d'exploitation

REHEAT (RECHAUFFAGE)

La fonction REHEAT (RECHAUFFAGE) propose quatre catégories de réchauffage prédéfinies.

Exemple : Pour réchauffer 3 parts de plat en sauce.

Reheat 1. Appuyez **2** fois sur le bouton **Reheat (Réchauffage)**.

3 2. Les touches numériques permettent d'entrer la quantité/les portions.

ENTER START 3. Appuyez sur le bouton **ENTER/ START (ENTREE/DEPART)**.

Lorsque le temps de cuisson s'est écoulé, vous entendez quatre bips et **End (Fin)** s'affiche.

Catégorie	Appuyez sur le bouton	Affichage
Assiette	une fois	rh-1
Plat en sauce	deux fois	rh-2
pâtes	3 fois	rh-3

TABLEAU DE RECHAUFFAGE

CATEGORIE	INSTRUCTIONS	QUANTITE
Assiette	Utilisez uniquement des aliments précuits réfrigérés. Couvrez l'assiette à l'aide d'un film plastique percé ou de papier paraffiné, maintenu sous l'assiette.Si les aliments ne sont pas assez chaud après avoir utilisé la fonction REHEAT (RECHAUFFAGE), continuez la cuisson en définissant le temps et le niveau de puissance souhaités. Ingrédients - 85 à 115 g de viande, de volaille ou de poisson (jusqu'à 170 g avec os) - ½ tasse de féculents (pommes de terre, pâtes, riz, etc.) - ½ tasse de légumes (entre 85 et 115 g)	1 portion (1 assiette)
Plat en sauce pâtes	Couvrez le plat à l'aide d'un couvercle ou d'un film plastique percé. Si les aliments ne sont pas assez chaud après avoir utilisé la fonction AUTO REHEAT (RECHAUFFAGE AUTOMATIQUE), continuez la cuisson en définissant le temps et le niveau de puissance souhaités. Mélangez une fois avant de servir. Ingrédients - Plats préparés à réchauffer (Exemples : ragoût de bœuf, lasagnes) - Spaghetti et ravioli, aliments réfrigérés en conserves	1 à 4 portions

Remarques:
- Chaque personne a ses propres préférences en ce qui concerne la température des aliments. Utilisez les boutons **More/Less (Plus/Moins)** pour adapter la température à vos besoins.
- Laissez les aliments reposer 1 à 5 minutes avant de servir.

Manuel d'exploitation

AUTO DEFROST (DECONGELATION AUTOMATIQUE)

Le four dispose d'options de décongélation prédéfinies. La fonction décongélation vous propose la meilleure méthode de décongélation pour les aliments surgelés, car le four règle automatiquement le temps de décongélation en fonction du poids entré. Pour encore plus de confort, la fonction AUTO DEFROST (DECONGELATION AUTOMATIQUE) repose sur un mécanisme intégré de signal sonore qui vous rappelle de vérifier ou de retourner les aliments pendant le cycle de décongélation.

Après avoir appuyé une fois sur le bouton **AUTO DEFROST (DECONGELATION AUTOMATIQUE)**, sélectionnez le poids des aliments. Fourchette de poids disponible : 45 g à 2,725 kg.

Exemple : Pour décongeler 545 g de viande.

Auto Defrost — 1. Appuyez sur le bouton **AUTO DEFROST (DECONGELATION AUTOMATIQUE)**.

1 Less 2 — 2. Entrez le poids.

ENTER START — 3. Appuyez sur le bouton **ENTER/START (ENTREE/DEPART)**.

REMARQUES :

- Après avoir appuyé sur **ENTER/START (ENTREE/DEPART)**, le cadran décompte le temps de décongélation. Le four émet deux bip pendant le cycle de décongélation. Ouvrez alors la porte du four et retournez les aliments si nécessaire. Retirez toutes les parts décongelées, puis remettez les parts surgelés dans le four et appuyez sur **ENTER/START (ENTREE/DEPART)** pour reprendre le cycle de décongélation.
- **Le four ne s'arrête pas pendant le BIP, sauf si vous ouvrez la porte.**

GUIDE DE DECONGELATION

- Observez les instructions ci-dessous lors de la décongélation de différents types d'aliments.

Plat	Quantité recommandée	Procédure
Rôti de bœuf, porc	1,1 à 2,725 kg	Placez le côté gras de la viande vers le bas.Après chaque étape, retournez la viande et protégez les parties chaudes à l'aide de fines bandelettes de papier aluminium. Laissez reposer 15 à 30 minutes en couvrant.
Steaks, côtelettes, poisson	0,225 à 1,350 kg	Après chaque étape, repositionnez les aliments.Si certaines zones sont chaudes ou décongelées, protégez-les à l'aide de fines bandelettes de papier aluminium. Retirez les morceaux presque décongelés. Laissez reposer 5 à 10 minutes en couvrant.
Viande hachée	0,225 à 1,350 kg	Après chaque étape, retirez les morceaux presque décongelés. Laissez reposer 5 à 10 minutes en couvrant avec de l'aluminium.
Poulet entier	1,1 à 2,725 kg	Retirez les abats avant de congeler de la volaille. Commencez la décongélation en plaçant le côté blanc vers le bas. Après la première étape, retournez le poulet et protégez les parties chaudes à l'aide de fines bandelettes de papier aluminium. Après la deuxième étape, recouvrez d'aluminium les nouvelles zones chaudes. Laissez reposer 30 à 60 minutes au réfrigérateur, en couvrant.
Morceaux de poulet	0,225 à 1,350 kg	Après chaque étape, repositionnez ou retirez les morceaux presque décongelés. Laissez reposer 10 à 20 minutes.

CONSEILS DE DECONGELATION

- Lors de l'utilisation de la fonction AUTO DEFROST (DECONGELATION AUTOMATIQUE), le poids à entrer est le poids net en livres et dixièmes de livres (poids de l'aliment moins le récipient).
- Utilisez la fonction AUTO DEFROST (DECONGELATION AUTOMATIQUE) uniquement pour des aliments crus. La fonction AUTO DEFROST (DECONGELATION AUTOMATIQUE) donne d'excellents résultats lorsque les aliments à décongeler sont au minimum à – 18 °C (sortis directement d'un vrai congélateur). Si les aliments ont été stockés dans un réfrigérateur-congélateur ne maintenant pas la température à – 15 °C au moins, programmez toujours un poids inférieur (pour une durée de décongélation moins longue), afin d'éviter de cuire les aliments.
- Si les aliments restent en dehors du congélateur pendant au plus 20 minutes, entrez un poids inférieur.
- La forme de l'emballage modifie le temps de décongélation. Les paquets rectangulaires et peu profonds décongèlent plus vite qu'un morceau épais.
- Séparez les morceaux lorsqu'ils commencent à décongeler. Les morceaux détachés décongèlent plus facilement.
- Couvrez certaines parties des aliments avec de petits morceaux de papier s'ils commencent à être chauds.
- Vous pouvez utiliser de petits morceaux de papier aluminium pour couvrir les aliments comme les ailes et des cuisses de poulet ou des queues de poisson, mais le papier ne doit pas toucher l'intérieur du four. Le papier aluminium peut créer des arcs électriques susceptibles d'endommager le revêtement du four.

Manuel d'exploitation

GUIDE DE CUISSON

Guide de cuisson des viandes

- Placez le morceau de viande à cuire dans un plat, sur une grille à rôtir (ustensiles utilisables en four à micro-ondes).
- Commencez la cuisson en tournant la partie grasse de la viande vers le bas. Utilisez de fines bandelettes de papier aluminium pour protéger l'extrémité des os ou les parties fines.
- Relevez la température en plusieurs endroits avant de laisser reposer la viande le temps recommandé.
- Les températures suivantes indiquent le retrait de la viande. La température de la viande augmente durant le temps de repos.

Plat	Temps de cuisson	Niveau de puissance	Instructions
Rôti de bœuf sans os (jusqu'à 1,8 kg)	22 à 33 min./kg à 63 °C **(saignant)**	Maximum (10) pendant les 5 premières minutes, puis moyenne (5)	Sur la grille, tournez la partie grasse du rôti vers le bas. Couvrez avec du papier paraffiné. Retournez lors de la cuisson. Laissez reposer pendant 10 à 15 minutes.
	27 à 38 min par livre à 71 °C **(à point)**		
	31 à 42 min./kg à 76 C **(bien cuit)**		
Rôti avec ou sans os (jusqu'à 1,8 kg)	33 à 44 min./kg à 76 C **(bien cuit)**	Maximum (10) pendant les 5 premières minutes, puis moyenne (5)	Sur la grille, tournez la partie grasse du rôti vers le bas. Couvrez avec du papier paraffiné. Retournez lors de la cuisson. Laissez reposer pendant 10 à 15 minutes.

- Vous pouvez vous attendre à une augmentation de température durant le temps de repos.

Plat		Retirer du four	Après un temps de repos (10-15min.)
Bœuf	**Saignant**	57,22 °C	62,78 °C
	A point	65,56 °C	71,11 °C
	Bien cuit	71,11 °C	76,67 °C
Porc	**A point**	65,56 °C	71,11 °C
	Bien cuit	71,11 °C	76,67 °C
Volaille	**Très cuit**	76,67 °C	82,22 °C
	Peu cuit	71,11 °C	76,67 °C

Guide de cuisson des volailles

- Placez le morceau de viande à cuire dans un plat, sur une grille à rôtir (ustensiles utilisables en four à micro-ondes).
- Couvrez la viande avec du papier paraffiné pour éviter les éclaboussures.
- Utilisez du papier aluminium pour protéger l'extrémité des os, les parties fines ou les zones déjà cuites, pour pas qu'elles ne cuisent trop.
- Relevez la température en plusieurs endroits avant de laisser reposer la viande le temps recommandé.

Plat	Temps de cuisson/Niveau de puissance	Instructions
Poulet entier jusqu'à 1,8 kg	Temps de cuisson : 16 à 22 min./kg 82,22 °C, très cuit 76,67 °C, peu cuit Niveau de puissance : Moyenne haute (7).	Sur la grille, placez le côté blancs du poulet vers le bas. Couvrez avec du papier paraffiné. Retournez lors de la cuisson. Continuez la cuisson jusqu'à ce que le jus du poulet devienne incolore et que la viande autour des os ne soit plus rose. Laissez reposer de 5 à 10 minutes.
Morceaux de poulet jusqu'à 1,8 kg	Temps de cuisson : 16 à 22 min./kg 82,22 °C, très cuit 76,67 °C, peu cuit Niveau de puissance : Moyenne haute (7).	Placez le poulet côté os sur le plat, en tournant les zones les plus épaisses vers l'extérieur du plat. Couvrez avec du papier paraffiné. Retournez lors de la cuisson. Continuez la cuisson jusqu'à ce que le jus du poulet devienne incolore et que la viande autour des os ne soit plus rose. Laissez reposer de 5 à 10 minutes.

Guide de cuisson des fruits de mer et du poisson

- Faites cuire le poisson jusqu'à ce qu'il s'émiette facilement avec une fourchette.
- Placez le poisson à cuire dans un plat, sur une grille à rôtir (ustensiles utilisables en four à micro-ondes).
- Utilisez un couvercle bien ajusté pour faire cuire le poisson à la vapeur. Si vous utilisez du papier paraffiné ou du papier absorbant pour couvrir le poisson, la vapeur ne sera pas suffisante.
- Vérifiez l'état du poisson après le temps de cuisson minimum, afin de ne pas le faire trop cuire.

Plat	Temps de cuisson/Niveau de puissance	Instructions
Steaks jusqu'à 700 g	Temps de cuisson : 16 à 24 min./kg Niveau de puissance : Moyenne haute (7).	Positionnez les darnes sur une grille, en plaçant la partie la plus épaisse vers l'extérieur. Couvrez avec du papier paraffiné. Retournez et repositionnez les darnes en milieu de cuisson. Faites cuire le poisson jusqu'à ce qu'il s'émiette facilement avec une fourchette. Laissez reposer de 3 à 5 minutes.
Filets jusqu'à 700 g	Temps de cuisson : 9 à 18 min./kg Niveau de puissance : Moyenne haute (7).	Positionnez les filets dans un plat à gratin, en tournant les morceaux les plus fins vers le bas. Couvrez avec du papier paraffiné. Si les filets sont épais de plus de 1,5 cm, retournez-les et repositionnez-les en milieu de cuisson. Faites cuire le poisson jusqu'à ce qu'il s'émiette facilement avec une fourchette. Laissez reposer de 2 à 3 minutes.
Crevettes jusqu'à 700 g	Temps de cuisson : 9 à 14 min./kg Niveau de puissance : Moyenne haute (7).	Positionnez les crevettes dans un plat à gratin, sur une seule couche, sans qu'elles se chevauchent. Couvrez avec du papier paraffiné. Faites cuire les crevettes jusqu'à ce qu'elles s'opacifient et se raffermissent, en les mélangeant 2 ou 3 fois. Laissez reposer pendant 5 minutes.

Guide de cuisson des œufs

- Ne faites jamais cuire des œufs ni réchauffez des œufs durs dans leur coquille ; ils risqueraient d'exploser.
- Percez toujours les œufs entiers pour éviter qu'ils n'éclatent.
- Faites cuire les œufs à votre convenance. Attention, ils peuvent durcir s'ils sont trop cuits.

Guide de cuisson des légumes

- Lavez les légumes avant de les faire cuire. Il n'est pas toujours nécessaire d'ajouter de l'eau. Pour la cuisson de légumes de forte densité, par exemple des pommes de terre, des carottes et des haricots verts, ajoutez environ ¼ verre d'eau.
- Les légumes de petite taille (carottes en rondelles, petits pois, etc.) cuisent plus vite que ceux de grande taille.
- Les légumes entiers, notamment les pommes de terre, les courges ou les épis de maïs, doivent être placés en cercle sur le plateau tournant avant la cuisson. Retournez-les à la moitié du temps prévu pour une cuisson plus régulière.
- Pour les légumes de type brocoli ou asperge, placez la pointe au centre du plat et le pied vers l'extérieur.
- Lors de la cuisson de légumes coupés, couvrez toujours le plat avec un couvercle ou un film plastique percé (utilisable en four à micro-ondes).
- Piquez la peau des légumes entiers non pelés avant la cuisson, notamment des pommes de terre, des courges ou des aubergines, pour éviter qu'ils éclatent.
- Pour une cuisson plus régulière, mélangez ou repositionnez les légumes entiers en milieu de cuisson.
- D'une manière générale, plus l'aliment à cuire est dense, plus le temps de repos requis est long. Le temps de repos est la durée nécessaire pour terminer la cuisson des aliments et des légumes denses ou de grande taille, une fois qu'ils ont été sortis du four.
  Une pomme de terre cuite peut reposer pendant cinq minutes avant que la cuisson soit terminée, tandis qu'un plat de petits pois peut être servi immédiatement.

Ustensiles de cuisine

GUIDE DES USTENSILES POUR MICRO-ONDES

A UTILISER	A NE PAS UTILISER
VERRE ALLANT AU FOUR (traité pour les chaleurs élevées) : Plats polyvalents, moules à pain, plats à tarte, moules à gâteau, verres mesureurs, casseroles et bols sans bordure métallique. **PORCELAINE :** Bols, tasses, plats de service et assiette sans bordure métallique. **PLASTIQUE :** Film en plastique (comme couvercle) : posez le film en plastique lâchement sur le plat et appuyez sur les bords. Film en plastique percé, en remontant légèrement un bord pour laisser s'échapper l'excédent de vapeur. Le plat doit être assez profond pour que le film en plastique ne touche pas les aliments. Lorsque les aliments chauffent, ils peuvent faire fondre le film en plastique à chaque point de contact. Utilisez des plats et tasses en plastique, des récipients de congélation semi-rigides et des sachets en plastique **uniquement pour des temps de cuisson réduits. Utilisez-les avec soin car le plastique peut ramollir au contact des aliments chauds.** **PAPIER :** Papier absorbant, papier paraffiné, serviettes en papier et assiettes en carton sans bordure ou dessin métallique. Vérifiez sur l'étiquette du fabricant que le produit s'utilise dans un four à micro-ondes.	**USTENSILES METALLIQUES :** Le métal empêche l'énergie des micro-ondes d'atteindre le aliments et entraîne une cuisson irrégulière. Evitez donc les brochettes métalliques, les thermomètres ou les plateaux en aluminium. Les ustensiles métalliques peuvent créer des arcs électriques susceptibles d'endommager votre four à micro-ondes. **DECORATION METALLIQUE :** Vaisselle avec bordure ou bande métallique, cocottes, etc. La bordure métallique empêche la cuisson normale et peut endommager le four. **PAPIER ALUMINIUM :** Evitez les grandes feuilles de papier aluminium car elles gênent la cuisson et peuvent créer des arcs électriques dangereux. Utilisez de petits morceaux de papier aluminium pour protéger les ailes et les cuisses de volaille. Laissez TOUT papier aluminium au moins à 2,5 cm des parois et de la porte du four. **BOIS :** Les bols et planches en bois peuvent sécher et se fendre ou craquer lorsque vous les utilisez dans le four à micro-ondes. Les corbeilles réagissent de la même façon. **USTENSILES COUVERTS ENTIEREMENT :** Assurez-vous de laisser des ouvertures pour que la vapeur puisse s'échapper des ustensiles couverts. Percez les sachets en plastique de légumes ou d'autres aliments avant la cuisson. Des sachets complètement fermés pourraient exploser. **PAPIER KRAFT :** Evitez d'utiliser des sachets en papier kraft. Ils absorbent trop la chaleur et pourraient brûler. **USTENSILES DEFECTUEUX OU ABIMES :** Un ustensile fêlé, défectueux ou abîmé peut casser dans le four. **LIENS METALLIQUES DE FERMETURE :** Retirez les liens métalliques de fermeture des sachets en papier ou en plastique. Ils chauffent et pourraient entraîner un incendie.

Entretien et nettoyage

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Pour plus d'efficacité et de sécurité, nettoyez régulièrement l'intérieur et l'extérieur du four. Veillez tout spécialement à ce que le panneau intérieur de la porte et la face avant du four ne soient pas souillés par de la graisse ou des aliments. **N'utilisez jamais de poudre ou de tampons nettoyeurs agressifs.** Essuyez l'intérieur et l'extérieur du micro-ondes, y compris le couvercle inférieur de l'évacuation, avec un chiffon doux et une solution détergente douce et chaude (et non brûlante). TPuis rincez et séchez en essuyant. Utilisez un nettoyant pour chrome et lustrez les surfaces en chrome, en métal et en aluminium. Essuyez immédiatement les projections avec du papier absorbant humide, notamment après avoir cuisiné du poulet ou du bacon. Nettoyez votre four une fois par semaine ou plus souvent si nécessaire.

Observez les instructions suivantes pour nettoyer et assurer l'entretien de votre four.

- Nettoyez régulièrement l'intérieur du four afin qu'il soit toujours propre. Les résidus d'aliment et les éclaboussures de liquides collés sur les parois du four peuvent diminuer l'efficacité du four.
- Nettoyez immédiatement tout liquide ou aliment renversé. Utilisez un chiffon humide et un détergent doux. N'utilisez pas de produits détergents corrosifs ou abrasifs.
- Pour détacher plus facilement les résidus d'aliments ou de liquides collés à l'intérieur du four, versez deux verres d'eau (ajoutez le jus d'un citron pour obtenir un parfum frais) dans un saladier en verre et faites chauffer à la puissance Maximum pendant 5 minutes ou jusqu'à ce que l'eau bouille. Laissez reposer à l'intérieur du four pendant 1 à 2 minutes.
- Sortez le plateau tournant en verre pour le laver ou pour nettoyer le four. Pour éviter de casser le plateau en verre, manipulez-le avec précaution et évitez de verser de l'eau dessus immédiatement après une cuisson. Lavez soigneusement le plateau dans de l'eau savonneuse chaude ou au lave-vaisselle.
- Nettoyez l'extérieur du four à l'aide de savon et d'un chiffon humide. Séchez avec un chiffon doux. Pour éviter d'endommager les pièces maîtresses du four, ne laissez pas d'eau rentrer par les orifices de ventilation.
- Lavez la vitre de la porte avec de l'eau et un produit détergent doux. Utilisez toujours une éponge ou un chiffon doux pour éviter de rayer les surfaces.
- Si de la vapeur a laissé des traces à l'intérieur ou à l'extérieur de la porte du four, nettoyez-les à l'aide d'un chiffon doux. La vapeur peut se concentrer lorsque le four est en marche et engendre un fort taux d'humidité ; cela n'implique absolument pas une fuite du four à micro-ondes.
- Ne mettez jamais le four en marche lorsqu'il est vide ; ceci pourrait endommager le magnétron ou le plateau en verre. Vous pouvez laisser en permanence un verre d'eau dans le four, afin d'éviter tout risque d'endommagement si le four est mis en marche accidentellement.

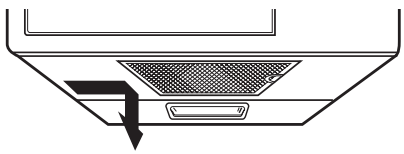
NETTOYAGE DU FILTRE A GRAISSE

Le filtre à graisse doit être retiré et nettoyé souvent, au moins une fois par mois.

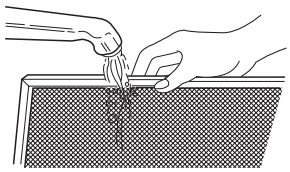
⚠ ATTENTION

Afin d'écarter tout risque de dommages corporels ou matériels, ne faites pas fonctionner la ventilation du four sans les filtres.

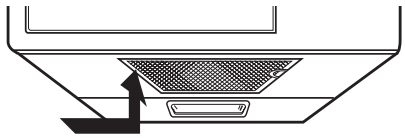
1. Pour retirer le filtre à graisse, faites-le glisser sur le côté. Tirez le filtre vers le bas et poussez-le de l'autre côté. Le filtre tombe.



2. Trempez le filtre à graisse dans une solution d'eau chaude et de détergent doux. Rincez-le abondamment et secouez-le pour le sécher. **N'utilisez pas d'ammoniaque ; ne mettez pas le filtre au lave-vaisselle. L'aluminium risque de noircir.**



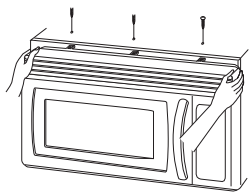
3. Pour remettre le filtre en place, faites-le glisser dans la fente latérale, puis poussez-le vers le haut et vers le centre du four pour le verrouiller.



REMPLACEMENT DU FILTRE A CHARBON

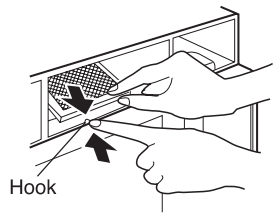
Si votre four est ventilé à l'intérieur, le filtre à charbon doit être remplacé tous les 6 à 12 mois, voire plus souvent si nécessaire. Le filtre à charbon ne peut pas être nettoyé. Pour commander un filtre à charbon neuf, contactez le service des pièces détachées du centre agréé le plus proche de chez vous ou bien appelez le : **1-800-360-2742**.

1. Débranchez le four ou coupez l'alimentation secteur.
2. Ouvrez la porte.
3. Retirez les deux vis de fixation de la grille de ventilation (3 vis moyennes).
4. Faites coulisser la grille vers la gauche, puis tirez-la tout droit vers l'extérieur.

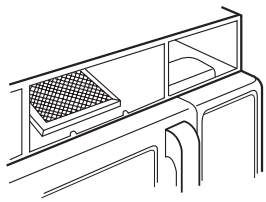


5. Retirez le filtre usagé.

Entretien et nettoyage



6. Insérez un nouveau filtre à charbon. Le filtre doit reposer avec l'angle indiqué.



7. Remplacez la grille et les 3 vis, puis fermez la porte. Rétablissez l'alimentation secteur et réglez l'horloge.

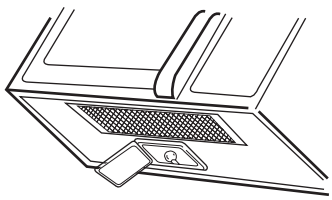
FILTRE A CHARBON,
REFERENCE : 8310P008-60

REMPLACEMENT DE L'ECLAIRAGE DE NUIT/DE LA ZONE DE CUISSON

⚠ ATTENTION

Pour écarter tout risque de dommages corporels ou matériels, portez des gants lorsque vous remplacez l'ampoule.

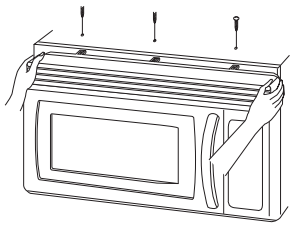
1. Débranchez le four ou coupez l'alimentation secteur.
2. Retirez les vis de fixation de la protection de l'ampoule.



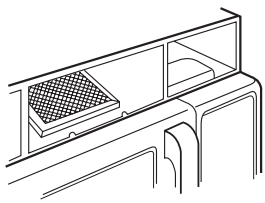
3. Remplacez l'ampoule par un modèle identique de 40 watts.
4. Replacez la protection de l'ampoule et les vis de fixation.
5. Rétablissez l'alimentation secteur.

REMPLACEMENT DE L'ECLAIRAGE DU FOUR

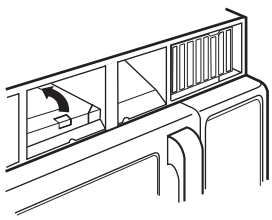
1. Débranchez le four ou coupez l'alimentation secteur.
2. Ouvrez la porte.
3. Retirez les vis de fixation du couvercle de la ventilation (3 vis moyennes).
4. Faites coulisser la grille vers la gauche, puis tirez-la tout droit vers l'extérieur.



5. Retirez le filtre à charbon actif si l'appareil en est équipé.



6. Maintenez enfoncé le fermoir central tout en soulevant la languette au niveau du coin gauche. Retirez le couvercle. Retirez l'ampoule en la faisant tourner doucement.



7. Remplacez l'ampoule par un modèle identique de 40 watts.
8. Replacez le support de l'ampoule.
9. Replacez la grille et les 3 vis. Poussez le haut du couvercle pour qu'il reprenne sa place avec un claquement. Replacez les vis de fixation. Rétablissez l'alimentation secteur.

EN OPTION

Kits de finition

UXA3036BDW - BLANC
UXA3036BDS - INOXIDABLE ACIER

Lorsque vous remplacez une hotte de 36", le kit de finition remplit la largeur restante pour donner un fini d'apparence intégrée.
Pour une installation entre armoires uniquement ; ne convient pas pour une installation sur le côté d'une armoire.
Chaque kit contient deux panneaux de finition de 3" de large.

Dépannage

GUIDE DE DEPANNAGE

Avant d'appeler un réparateur pour votre four, vérifiez les éléments indiqués dans la liste des problèmes courants et de leurs solutions.

Le four et l'écran d'affichage ne fonctionnent pas.
- Branchez correctement le cordon d'alimentation sur une prise secteur mise à la terre.
- Si la prise est contrôlée par un interrupteur mural, assurez-vous que celui-ci est allumé.
- Débranchez la prise du secteur, attendez dix secondes, puis rebranchez-la.
- Réarmez le disjoncteur ou remplacez tout fusible grillé.
- Branchez un autre appareil sur cette prise ; s'il ne fonctionne pas, contactez un électricien qualifié pour réparer la prise.
- Branchez le four sur une prise différente.

L'écran d'affichage fonctionne, mais le four ne se met pas en marche.
- Assurez-vous que la porte est correctement fermée.
- Vérifiez qu'aucun morceau d'emballage ou d'un autre matériau n'est coincé dans le joint de la porte.
- Vérifiez que la porte n'est pas endommagée.
- Appuyez deux fois sur **STOP/CLEAR (STOP/ANNULER)** et entrez de nouveau les instructions de cuisson.

Le four s'arrête avant que le temps de cuisson soit terminé.
- Si aucune coupure de courant n'a eu lieu, débranchez la prise du secteur, attendez dix secondes, puis rebranchez-la. Si une coupure de courant a eu lieu, l'écran affiche le message :

- Réinitialisez l'horloge et entrez vos instructions de cuisson.
- Réarmez le disjoncteur ou remplacez tout fusible grillé.

Les aliments cuisent trop lentement.
- Assurez-vous que le four est branché sur une ligne de 20 ampères. L'utilisation d'un autre appareil sur le même circuit peut entraîner une chute de potentiel. Si nécessaire, utilisez un circuit dédié pour le four.

Des étincelles ou des arcs électriques apparaissent.
- Retirez du four tout ustensile, plat ou toute attache métallique. Si vous utilisez du papier aluminium, servez-vous uniquement de fines bandelettes et laissez un espace d'au moins 3 cm entre le papier et les parois intérieures du four.

Le plateau tournant fait du bruit ou est collé.
- Nettoyez le plateau, l'anneau du guidage et la paroi inférieure du four.
- Assurez-vous que le plateau tournant et l'anneau de guidage sont correctement mis en place.

L'utilisation de votre four à micro-ondes entraîne des interférences avec un téléviseur ou une radio.
- Il s'agit du même type d'interférences que celles produites par d'autres petits appareils ménagers, tels qu'un sèche-cheveux. Déplacez votre four à micro-ondes afin de l'éloigner des autres appareils électriques (téléviseur ou radio).

Remarque :
Si le four est réglé pour un temps de cuisson supérieur à 25 minutes, il se règlera de lui-même sur une puissance à 70 pour cent après 25 minutes afin de ne pas trop cuire les aliments.

Si vous n'arrivez pas à résoudre un problème, contactez notre service d'assistance : (1-800-360-2742)

Garantie

Garantie

Garantie limitée concernant l'acheteur d'origine

Ce produit Brada est garanti pièces et main d'œuvre par The Brick en cas de défauts de fabrication pendant les durées suivantes :

Main d'œuvre : 1 an (à domicile)
Pièces : 1 an

En outre, The Brick s'engage à réparer ou remplacer à ses frais l'appareil si celui-ci ne fonctionne pas normalement pendant la période de garantie spécifiée ou si le dysfonctionnement est dû à un défaut de fabrication ou à un matériel défectueux.

Obligation concernant l'acheteur d'origine

L'original daté de la facture doit être conservé par le client, car il constitue l'unique preuve d'achat valable. L'acheteur doit le présenter au service concerné au moment de la réparation et avant expiration de la garantie.

Exclusions de garantie

Cette garantie ne couvre pas les dommages dus à un accident, à un incendie, à une inondation et/ou à toute autre catastrophe naturelle, à une mauvaise manipulation, à une mauvaise tension du secteur, à une installation inadaptée, à des réparations inappropriées ou non agréées, à un usage commercial ni à tout dommage survenu pendant le transport. Les réglages, dont il est question dans le manuel d'utilisation, effectués par le client ne sont pas couverts par les dispositions de la garantie. Cette garantie est considérée comme nulle pour tout appareil dont le numéro de série est manquant ou a été modifié. Cette garantie s'applique uniquement aux produits achetés et utilisés au Canada.

Si vous avez besoin d'aide

Toute réparation et tout remplacement de pièces effectués pendant la période de garantie doivent être confiés au fournisseur du service de garantie concerné (Trans Global Service).

Pour contacter Trans Global Service, reportez-vous aux informations ci-dessous :

Trans Global Service (TGS)
Téléphone : 1-800-360-2742
Site Internet : www.transglobalservice.com